

REGELUNGEN ZUM CATERING IN DEN TAGUNGSHÄUSERN DER UNIVERSITÄT GÖTTINGEN WÄHREND DER CORONA-PANDEMIE

Hygienekonzept nach der Nds. Coronaverordnung

Aufgrund der aktuellen Lage sind Catering und Bewirtung bei Veranstaltungen nur noch in Ausnahmefällen möglich. Grundsätzlich sollten Sie ein Catering vermeiden und damit mögliche Infektionsrisiken reduzieren. Eine Bewirtung ist nur dann möglich, wenn diese aufgrund der Dauer/Länge der Veranstaltung nicht zu vermeiden ist. Bitte setzen Sie sich zwecks konkreter Abstimmung mit dem Veranstaltungsmanagement in Verbindung.

Folgende Regelungen sind in jedem Fall einzuhalten:

Allgemeine Hygiene-Regeln

- Händehygiene: häufiges Händewaschen mit Wasser und Seife oder Händedesinfektion. Im Veranstaltungshaus stehen ausreichend Handwaschplätze zur Verfügung.
- Ausreichendes Lüften: alle 20 Minuten für 5 Minuten Querlüftung
- Verzicht auf Körperkontakt (Händeschütteln, Schulterklopfen, etc.)
- Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m sowie das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes (MNS)
- Beachtung der Nies- und Hustenetikette (Husten oder Niesen in die Armbeuge)

Cateringregeln

- Kaltgetränke dürfen ausschließlich in verschließbaren kleinen Einzelflaschen oder in Einzelkaraffen mit Glas angeboten werden.
- Belegte Brötchen, Kekse, Obst müssen als Einzelportionen auf Tellern (möglichst einzeln verpackt) auf einem Buffet angeboten oder am Platz serviert werden.
- Die Bereitstellung von Suppen ist in Selbstbedienung unter Beachtung der o.g. Hygieneregeln erlaubt.
- Kaffee und Heißgetränke dürfen unter Beachtung der o.g. Hygieneregeln aus großen Kannen in Selbstbedienung entnommen werden.
- Der Verzehr erfolgt **grundsätzlich** direkt am Platz unter Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m.
- Die Nutzung der Teeküchen ist grundsätzlich erlaubt. Jedoch darf die Bedienung der Kaffeemaschine sowie das Verteilen von Geschirr ausschließlich von einer hierfür bestimmten Person mit Handschuhen und MNS erfolgen.